Cours Standard

お一人様　4,400（税込）

アミューズ
Appetizer

ホタテソテーのフルーツソース添え キャビアをのせて
Sautéed Scallops with Fruit sauce Topped with Caviar

季節のポタージュスープ
Potage Soup of the Season

10 種野菜のスーパーフードキヌアのサラダ
10 Vegetables Superfood Quinoa Salad

本日の旬魚料理
Today's Seasonal Fish Dish

又は
or

八鹿豚ロースのロティ蜂蜜とレーズンのソース
Roasted Yoka Pork Loin with Honey and Raisin Sauce

甘味の誘惑
Dessert

メニューにはパン又はライス、カフェが付きます。
The menu includes bread or rice and a cafe.

Cours Principal

お一人様　5,500（税込）

ホタテソテーのフルーツソース添え キャビアをのせて
Sautéed Scallops with Fruit sauce Topped with Caviar

又は
or

八鹿豚のパテ・ド・カンパーニュ
Yoka Pork Pâté de Campagne

季節のポタージュスープ
Potage Soup of the Season

10 種野菜のスーパーフードキヌアのサラダ
10 Vegetables Superfood Quinoa Salad

本日の旬魚料理
Today's Seasonal Fish Dish

但馬牛頬肉の赤ワイン煮 ブルゴーニュ風
Tajima Beef Cheeks Braised in Red wine, Burgundy Style

甘味の誘惑
Dessert

メニューにはパン又はライス、カフェが付きます。
The menu includes bread or rice and a cafe.

Cours Spécial

お一人様　6,600（税込）

ホタテソテーのフルーツソース添え キャビアをのせて
Sautéed Scallops with Fruit sauce Topped with Caviar

八鹿豚のパテ・ド・カンパーニュ
Yoka Pork Pâté de Campagne

季節のポタージュスープ
Potage Soup of the Season

10 種野菜のスーパーフードキヌアのサラダ
10 Vegetables Superfood Quinoa Salad

本日の旬魚料理
Today's Seasonal Fish Dish

但馬牛のサーロインステーキ ソースジャポネ
季節野菜を添えて
Tajima Beef Sirloin Steak with Japanese sauce
and Seasonal Vegetables

甘味の誘惑
Dessert

メニューにはパン又はライス、カフェが付きます。
The menu includes bread or rice and a cafe.

Cours Kassel

お一人様　8,800（税込）

ホタテソテーのフルーツソース添え キャビアをのせて
Sautéed Scallops with Fruit sauce Topped with Caviar

鹿肉のロティ カシスのソースで
Roasted Venison with Cassis Sauce

季節のポタージュスープ
Potage Soup of the Season

10 種野菜のスーパーフードキヌアのサラダ
10 Vegetables Superfood Quinoa Salad

本日の旬魚料理
Today's Seasonal Fish Dish

但馬牛のフィレステーキ ポワブラードソース
季節野菜のアンサンブル
Tajima Beef Filet Steak with Poivrade Sauce
and Seasonal Vegetable Ensemble

甘味の誘惑
Dessert

メニューにはパン又はライス、カフェが付きます。
The menu includes bread or rice and a cafe.

Cours Grilled Meat

お一人様　11,000（税込）3名～8名様

ホタテソテーのフルーツソース添え キャビアをのせて
Sautéed Scallops with Fruit sauce Topped with Caviar

季節のポタージュスープ
Potage Soup of the Season

10種野菜のスーパーフードキヌアのサラダ
10 Vegetables Superfood Quinoa Salad

【焼肉】
Grilled Meat

神戸牛・但馬牛特選４種の部位
Kobe Beef and Tajima Beef Special 4 kinds of Parts

‹ ヘレ・ロース・ランプ・イチボ ›
Tender loin・Chuck Roll・Rump・Rump Cap

ご飯
Rice

甘味の誘惑
Dessert

メニューには、カフェが付きます。
The menu includes bread or rice and a cafe.

極上の神戸牛と但馬牛を焼肉スタイルでご堪能あれ！

但馬牛の肉質は、細かくて柔らかく、鮮紅色と脂肪の白色が鮮やかに交雑する「霜ふり肉」です。その中でも最高級の但馬牛が神戸牛となります。
シェフらが目利きをし厳選した神戸牛・但馬牛の中でもそれぞれの最も美味しい部位を見極めてコースを組みました。
伝統の肉質と匠の目利きが織り成す業をお愉しみください。

日本が世界に誇る“神戸牛”を満喫！

神戸牛になるには厳しい審査基準があり、但馬牛の中でもその基準を満たした牛肉だけが「神戸牛」に認定されます。
全ての但馬牛が神戸牛になるわけではありません。
審査基準は厳しく、肉質、脂質ともに優秀なものだけが神戸牛になります。
厳選した神戸牛で贅沢なひと時をお愉しみください。

Cours Spécial

お一人様　11,000（税込）

ホタテソテーのフルーツソース添え キャビアをのせて
Sautéed Scallops with Fruit sauce Topped with Caviar

自家製３種のスモーク盛合せ
（サーモン・ホタテ・鴨肉）
3 kinds of Smoked Assorted（Salmon, Scallops, Duck）

季節のポタージュスープ
Potage Soup of the Season

10種野菜のスーパーフードキヌアのサラダ
10 Vegetables Superfood Quinoa Salad

【神戸牛】
Kobe Beef
200g

神戸牛サーロインステーキ 和風仕立て
季節野菜と共に
Kobe Beef Sirloin Steak Japanese Style with Seasonal Vegetables

甘味の誘惑
Dessert

メニューにはパン又はライス、カフェが付きます。
The menu includes bread or rice and a cafe.

人気の高い但馬牛を存分に味わっていただける
ショートコースです。

Cours Steak

お一人様　5,800（税込）

ホタテソテーのフルーツソース添え キャビアをのせて
Appetizer of Seafood from Nearby Seas and Ratatouille

季節のポタージュスープ
Potage Soup of the Season

10 種野菜のスーパーフードキヌアのサラダ
10 Vegetables Superfood Quinoa Salad

但馬牛のフィレステーキ ポワブラードソース
季節野菜のアンサンブル
Tajima Beef Filet Steak with Poivrade Sauce and Seasonal Vegetable Ensemble

甘味の誘惑
Dessert

メニューにはパン又はライス、カフェが付きます。
The menu includes bread or rice and a cafe.